

Cuisine
Fait Maison
Menus équilibrés

Pour le mois de Novembre 2026 Notre Chef vous propose :



LUNDI 2/11 Macédoine Rosbeef Purée de potiron du Chef Emmental à la coupe Clémentine	MARDI 3/11 Mesclun Sauté de porc au curry Pommes noisettes Tartare fines herbes Novly au chocolat	MERCREDI 4/11 Salade de PDT Pilons de poulet grillés Flan de courgettes du Chef Brie à la coupe Banane	 JEUDI 5/11 Salade aldente Nuggets végétariens* Épinards à la crème du Chef Croc lait Tarte aux pommes	 VENDREDI 6/11 Carottes râpées Bolognaise de thon du Chef Riz Palet breton Yaourt vanille
LUNDI 9/11 Taboulé à la menthe Cordon bleu à la dinde* Carottes maraîchères Mimolette à la coupe Donut	MARDI 10/11 Cervelas* / cornichon Bolognaise de bœuf Pennes Fromage râpé Salade de fruits	MERCREDI 11/11 FÉRIÉ	JEUDI 12/11 <i>Velouté du lutin</i> P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Gouda à la coupe Mousse au chocolat	 VENDREDI 13/11 Salade de pois chiche Filet de poisson meunière* Choux fleurs à la crème Fromage blanc Raisin
LUNDI 16/11 Rosette* / beurre Raviolis au bœuf au basilic du Chef Fromage râpé Orange	MARDI 17/11 Pizza* Saucisses de Francfort Lentilles / carottes au jus Vache qui rit Compote de fruits	 MERCREDI 18/11 Œuf / mayonnaise Courgette farcie veggie* Boulgour Cantafrais nature Poire	JEUDI 19/11 Salade fraîcheur Rôti de dinde forestier Brocolis persillés Edam Tarte flan patissier	 VENDREDI 20/11 Céleris Paupiette de saumon* PDT vapeur du Chef Mimolette à la coupe Pomme
 LUNDI 23/11 Salade de blé Tortillas* Haricots verts persillés Camembert Novly nappage caramel	MA 24/11 Menu Mexicain Chips fajitas / guacamole* Chili con carne du Chef (plat complet) Riz Rondelé Morceaux de mangue	MERCREDI 25/11 Mousse de foie* / cornichon Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Petit suisse nature Kiwi	JEUDI 26/11 <i>Soupe de la sorcière</i> Carbonara du Chef Coquillettes Fromage râpé Yaourt fruité	 VENDREDI 27/11 Quiche au fromage* Filet de colin Ratatouille provençale Tomme à la coupe Banane

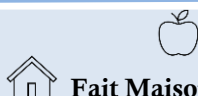


Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française - Poisson issue de la pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers - ST MAX TRAITEUR - 83470 ST MAXIMIN



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

Fait Maison : entrées + plats préparés par nos chefs cuisiniers (sauf quelques produits*)